

# Hamilton Beach®

## *Hand Mixer*

**READ BEFORE USE**

*Batteur à main*

**LIRE AVANT L'UTILISATION**

*Batidora de mano*

**LEA ANTES DE USAR**

Le invitamos a leer cuidadosamente este  
instruccivo antes de usar su aparato.



**English..... 2**

**USA: 1-800-851-8900**

Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for delicious recipes and to register your product online!

**Français ..... 8**

**Canada : 1-800-267-2826**

Consulter [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) pour des recettes délicieuses et pour  
enregistrer votre produit!

**Español ..... 14**

**México: 01 800 71 16 100**

Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para recetas deliciosas y para  
registro de su producto en línea.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

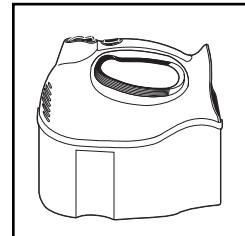
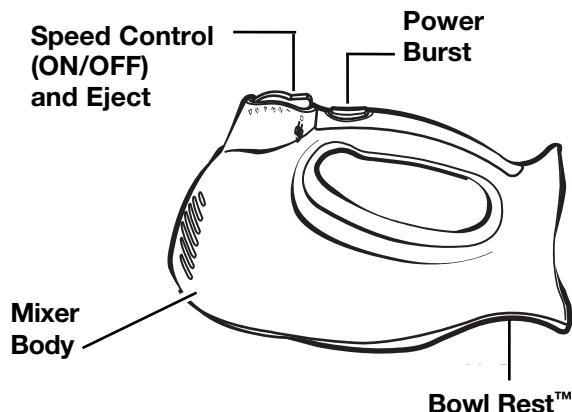
**BEFORE FIRST USE:** Wash bowl and beaters in hot, soapy water. Rinse and dry.

### Wattage/Peak Power Information

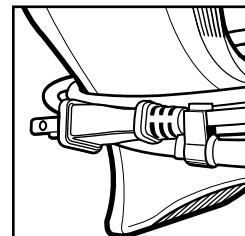
The marked rating of the hand mixer is determined by Underwriter's Laboratory as the maximum stabilized power consumption of the hand mixer at high speed under a loaded condition.

Peak power is an average of the maximum wattage a hand mixer may consume during initial operation at high speed.

## Parts and Features



**Snap On  
Storage Case**



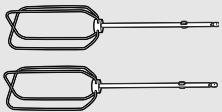
**Cord Wrap  
and Clip**

### Optional Attachments and Features (Available on selected models)

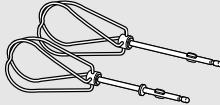
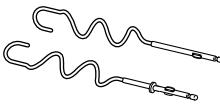
Before first use, wash attachments in warm, sudsy water; rinse and dry.

To ensure safety, unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

This mixer comes with 1 or more of the following attachments:

ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The <b>flat beaters</b> are designed for general mixing purposes.
	The <b>straight wire beaters</b> , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The <b>single whisk</b> is perfect for whipping cream. The whisk may be inserted into either opening.

## Optional Attachments and Features (continued)

ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The <b>twisted wire beaters</b> , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The <b>dough hooks</b> can perfectly knead a one loaf bread recipe. Always use dough hooks on speed 4, 5, or 6.

### Power Burst

Press and hold down the button for additional power at any speed.

**NOTE:** Do not use Power Burst for more than two minutes at a time or motor may overheat.

### Bowl Rest™

This feature can be used on most large mixing bowls. Use the Bowl Rest while adding ingredients or checking a recipe. To use, TURN MIXER OFF, then set the mixer on the edge of the bowl.

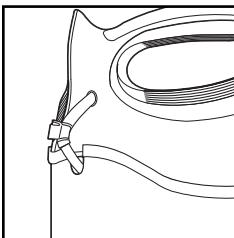
#### CAUTION:

- Never use Bowl Rest when the mixer is on.
- Do not use Bowl Rest on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls.

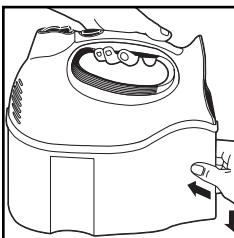
4

### Snap On Case

When finished using the mixer, clean as instructed. Then store the cord in the snap on storage case along with the accessories.

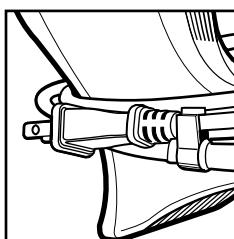


To remove snap on case, squeeze the case on both sides (toward the back of the case) and pull down.



### Cord Wrap and Clip

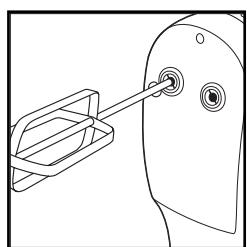
The mixer can also be stored separately from the snap on case. When finished using the mixer, clean as instructed. Then wrap cord around mixer body as illustrated and secure cord in clip.



## To Insert Attachments

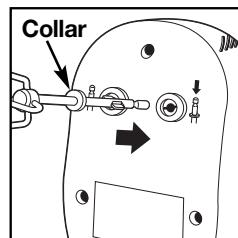
### Flat Beaters, Straight Wire Beaters and Whisk

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.
2. Insert a beater or attachment into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.

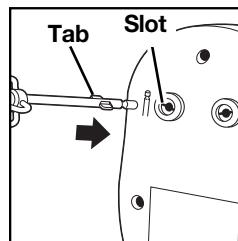


### Twisted Wire Beaters and Dough Hooks

1. Insert the wire beater or the dough hook with the collar into the opening indicated by the illustration on the mixer.

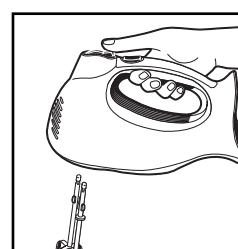


2. Align tabs on the beater or dough hook with the slots in the opening. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or dough hook.



## Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF). Insert beaters.
2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.
4. When finished mixing, move the speed control to **0** (OFF) and unplug mixer.
5. To eject beaters, push straight down on the eject button.



## Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for the 6 speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

6 SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	<b>LOW</b> speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	<b>MEDIUM</b> speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
6	<b>HIGH</b> speed for whipping cream; kneading dough

## Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.

- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

## Cleaning Your Mixer

1. Always turn off and unplug mixer from electrical outlet before ejecting the attachments.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

**NOTE:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads. To reduce the risk of electrical shock do not immerse the mixer body or cord in water or other liquid.

## Customer Service

If you have a question about your hand mixer, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your hand mixer. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.**

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'interurbain de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, mettre le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Renseignements de sécurité aux consommateurs

#### Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil a une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le danger d'électrocution, cette fiche est conçue pour entrer d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, retournez-

la. Si elle n'entre toujours pas,appelez un électricien qualifié. N'essayez jamais de modifier la fiche, de quelque manière que ce soit.

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

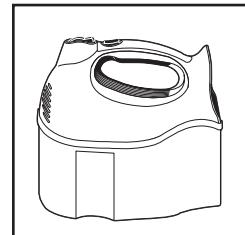
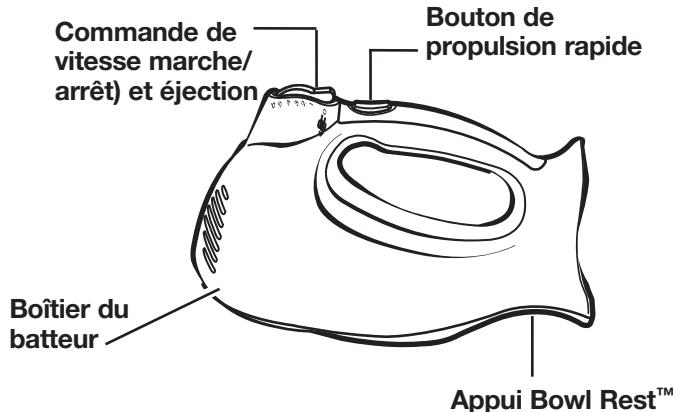
Laver les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

### Renseignements sur la puissance/puissance de crête

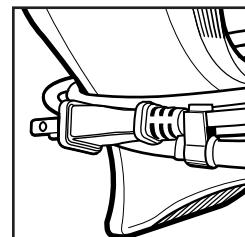
La notation marquée du batteur à main est déterminée par le Underwriter's Laboratory comme la consommation stabilisée maximum de puissance du batteur à grande vitesse dans des conditions de charge.

La puissance de crête est la puissance maximum moyenne consommée par le batteur pendant son fonctionnement initial à grande vitesse.

# Pièces et caractéristiques



Boîte-pression de rangement



Enroulement du cordon et pince

## Accessoires facultatifs et caractéristiques (Disponibles sur certains modèles)

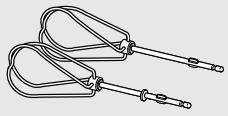
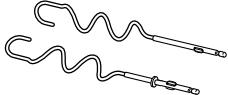
Avant la première utilisation, laver les fouets ou autres accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer.

Pour des raisons de sécurité, débranchez le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

Ce batteur est livré avec un ou plus des accessoires suivants :

ACCESOIRE	DESCRIPTION
	Les <b>fouets plats</b> sont conçus pour les tâches de mélange générales.
	Les <b>fouets à fil droit</b> sans arbre central pour un nettoyage facile, sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits.
	Le <b>fouet simple</b> est idéal pour fouetter la crème. Le fouet peut être inséré dans un orifice ou l'autre.

## Accessoires facultatifs et caractéristiques (suite)

ACCESOIRE	DESCRIPTION
	Les <b>fouets à fil torsadé</b> sans arbre central pour un nettoyage facile, sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits.
	Les <b>crochets pétrisseurs</b> peuvent pétrir à la perfection la pâte pour un pain. Toujours les utiliser aux vitesses 4, 5 ou 6.

### Propulsion rapide

Appuyer et maintenir le bouton pour une puissance additionnelle à toutes les vitesses.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser la propulsion rapide pendant plus de deux minutes à la fois, car le moteur peut surchauffer.

### Appui Bowl Rest™

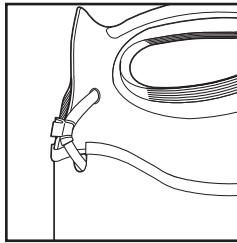
Cette caractéristique peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette. ARRÊTER LE BATTEUR, ensuite le placer sur le bord du bol.

### MISE EN GARDE :

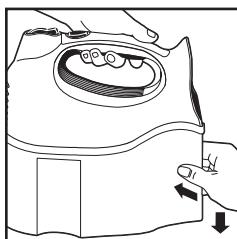
- Ne jamais utiliser l'appui lorsque le batteur est en marche.
- Ne pas utiliser l'appui sur les petits bols à mélanger (1½ pinte) ou bols à mélanger en plastique.

### Boîte-pression

Quand vous avez fini d'utiliser votre batteur, nettoyez-le selon les instructions. Rangez ensuite le cordon dans la boîte-pression de rangement avec les accessoires

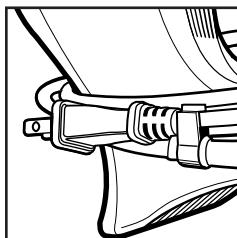


Pour enlever la boîte-pression, pressez la boîte des deux côtés (vers l'arrière) et tirez vers le bas.



### Enroulement du cordon et pince

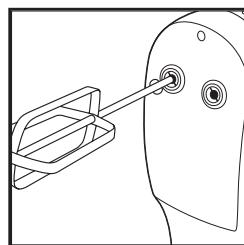
Vous pouvez également ranger le batteur sans sa boîte-pression. Lorsque vous avez fini d'utiliser le batteur, le nettoyer selon les instructions. Enrouler ensuite le cordon autour du boîtier du batteur comme l'indique l'illustration, et fixer le cordon dans la pince.



## Pour insérer les accessoires

### Fouets plats, fouets à fil droit et fouet simple

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position d'arrêt (OFF).
2. Insérer un fouet ou accessoire dans

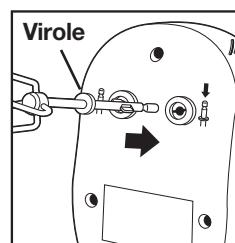


l'un des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter la même opération

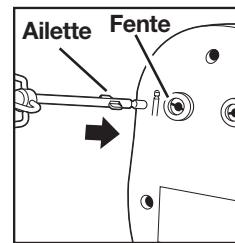
avec l'autre fouet ou accessoire.

### Fouets à fil torsadé et crochets pétrisseurs

1. Insérer le fouet à fil ou le crochet pétrisseur muni d'une virole dans l'orifice indiqué par le schéma sur le batteur.



2. Aligner les ailettes du fouet ou du crochet pétrisseur avec les fentes dans l'orifice. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter avec l'autre fouet ou crochet pétrisseur.

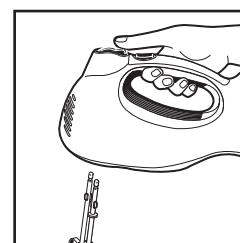


## Utilisation du batteur

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à **0** (OFF/ARRÊT). Insérer les fouets.
2. Brancher le batteur dans une prise de courant. Placer les fouets dans le bol.
3. Déplacer la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.

4. Lorsque le mélange est complété, déplacer la commande de vitesse à **0** (OFF/ARRÊT) et débrancher le batteur de la prise de courant.

5. Pour éjecter les fouets, avec la commande de vitesse à **0** (OFF/ARRÊT) appuyer directement sur la commande de vitesse.



## Guide de l'action de mélange

Le guide suivant de l'action de mélange est une suggestion pour choisir les vitesses de mélange pour les batteurs à 6 vitesses. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

6 VITESSES	FONCTION
0	ARRÊT et/ou éjection
1	Vitesse <b>LENTE</b> pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
2	Pour réduire le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
3	Vitesse <b>MOYENNE</b> pour la plupart des mélanges de gâteaux en boîte
4	Glaçage et pommes de terre en purée; pétrir la pâte
5	Pour battre les blancs d'œufs; pétrir la pâte
6	Vitesse <b>ÉLEVÉE</b> pour battre la crème fouettée; pétrir la pâte

## Conseils pour mélanger

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Faciliter l'action en suivant ces conseils :

- Utiliser un grand bol à mélanger pour répandre les ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utiliser du beurre ou de la margarine à la température ambiante.

- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajouter la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des brisures de chocolat ou des noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

## Nettoyage du batteur

1. Toujours arrêter et débrancher le batteur de la prise électrique avant d'éjecter les accessoires.
2. Laver les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincer et sécher.
3. Essuyer le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer. Pour réduire le risque de choc électrique, ne jamais immerger le boîtier du batteur ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

## Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre batteur à main, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir les renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du batteur à main. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.**

### **GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENt LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, conséquents ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN. Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !**

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Siempre que use artefactos eléctricos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para reducir el riesgo de choques eléctricos, no debe sumergir el cable, el enchufe o el cuerpo de la batidora en agua o en cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando los niños usen o estén cerca de cualquier artefacto eléctrico.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite tocar las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados de las aspas mientras la máquina esté funcionando para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora.
7. Quite las aspas de la batidora antes de lavarlas.
8. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya sufrido alguna caída o avería. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para obtener información respecto a su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. para este modelo puede causar un incendio, choques eléctricos o lesiones.
10. No use este artefacto a la interperie.
11. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. Nunca ponga ese artefacto cerca o encima de quemadores de gas o eléctricos calientes, o en el interior de un horno caliente.
13. Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared, cerciórese que el control esté en la posición de apagado. Para desconectar, ponga el control en **O** (Apagado) y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No use este artefacto eléctrico para otro fin que no sea el especificado.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información adicional para la de seguridad del consumidor

#### Este artefacto eléctrico es para uso doméstico exclusivamente.

Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no calza completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no calza, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

#### ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ:

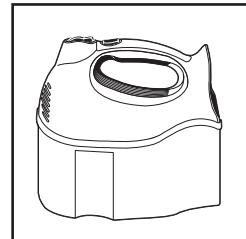
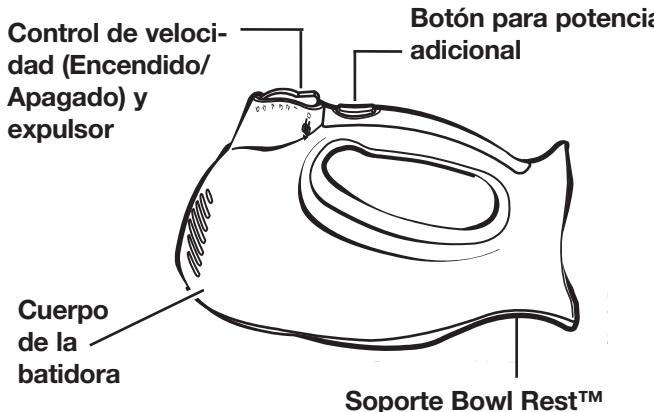
Lave los accesorios en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos.

### Información sobre vataje/pico de energía

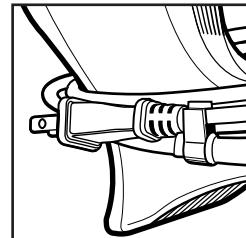
La clasificación marcada de la batidora de mano está determinada por Underwriter's Laboratory como el consumo de energía máximo estabilizado de la batidora de mano a alta velocidad bajo una condición de carga.

El pico de energía es un promedio del vataje máximo que una batidora de mano puede consumir durante la operación inicial a alta velocidad.

## Piezas y características



Caja de almacenamiento a presión



Envoltorio del cable y sujetador

### Accesorios y características optativas (disponibles en modelos selectos)

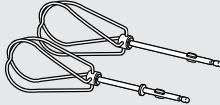
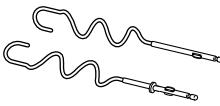
Antes del primer uso, lave las aspas u otros accesorios en agua tibia jabonosa, enjuague y seque.

Para mayor seguridad, desenchufe la batidora de mano del tomacorriente antes de insertar o remover los accesorios.

La batidora de mano viene con 1 ó más de los siguientes accesorios.

ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
	Las <b>aspas planas</b> están diseñadas para propósitos generales de mezclado.
	Las <b>aspas adicionales</b> , que no tienen postes centrales, están diseñadas para mezclas rápidas y facilidad de limpieza.
	El <b>aspas de para batir</b> es perfecta para batir crema. El aspa de alambre puede insertarse en cualquiera de los orificios.

## Accesorios y Características optativas (cont.)

ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
	Las <b>aspas torcidas</b> , que no tienen postes centrales para una limpieza fácil, están diseñadas para batir mezclas espesas y masa para galletas.
	Los <b>ganchos para masa</b> pueden amasar perfectamente la receta para una hogaza de pan. Siempre use los ganchos para masa en la velocidad 4, 5 ó 6.

### Botón para potencia adicional

Oprima y sostenga el botón para potencia adicional en cualquier velocidad.

**NOTA:** No use el aumento de potencia por más de dos minutos seguidos ya que el motor se puede recalentar.

### Soporte Bowl Rest™

Esta característica se puede usar en la mayoría de los tazones de batido grandes. Use el estabilizador de la batidora de mano mientras añade ingrediente o revisa una receta. Para usarlo, APAGUE LA BATIDORA, luego asíéntela en el borde del tazón.

### PRECAUCIÓN:

- Nunca utilice el estabilizador de la batidora de mano cuando la batidora esté encendida
- No use el estabilizador de la batidora de mano en tazones pequeños (1½ cuarto) o en tazones de batido de plástico.

### Caja de almacenamiento a presión

Cuando haya terminado de usar la batidora, límpiela según las instrucciones. Luego guarde el cable en la caja de almacenamiento a presión junto a los accesorios.

Para quitar la caja a presión, presione la caja en ambos lados (hacia la parte trasera de la caja) y jale hacia abajo.

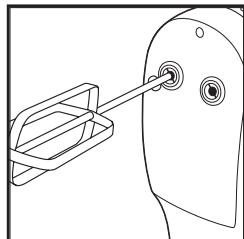
### Envoltorio del cable y sujetador

La batidora también puede almacenarse en forma separada de la caja a presión. Cuando termine de usar su batidora, límpiela según las instrucciones. Luego, enrolle el cable alrededor de la batidora como se ilustra y asegure el cable en el gancho.

## Para introducir los accesorios

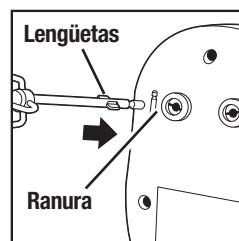
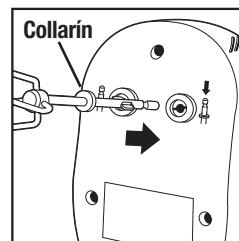
### Aspas planas y aspa de alambre

1. Asegúrese que la batidora de mano esté desenchufada y el control de velocidad esté fijado en **O** (Apagado).
2. Inserte una aspa o accesorio en uno de los orificios en la parte inferior de la batidora de mano. Empuje hasta que se escuche que encaja en su sitio. Repita con la otra aspa o accesorio.



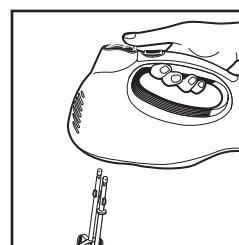
### Aspas torcidas y ganchos para masa

1. Introduzca el aspa torcida o el gancho para masa con el collarín en la abertura indicada por la ilustración de la batidora.
2. Alinee las lengüetas del aspa o gancho para masa con las ranuras en la abertura. Empuje hasta que haga clic y quede firme en su lugar. Repita con la otra aspa o gancho para masa.



## El uso de su batidora de mano

1. Asegúrese que la batidora de mano esté desenchufada y el control de velocidad esté fijado en **O** (Apagado). Inserte las aspas.
2. Enchufe la batidora de mano en un receptáculo eléctrico. Coloque las aspas dentro del tazón.
3. Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada, comenzando en 1 y aumentando a velocidades más altas según sea necesario.
4. Cuando haya terminado de mezclar, gire el control de velocidad a la posición **O** (Apagado) y desenchufe la batidora.
5. Para expulsar las aspas, empuje hacia abajo el control de velocidad, con la velocidad fijada en **O** (Apagado).



## Guía para batir

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar entre las 6 velocidades de la batidora. Comience en la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada según la consistencia de la receta.

VELOCIDAD	FUNCIÓN
0	O APAGADO y/o Expulsar
1	<b>BAJA</b> para agregar o mezclar ingredientes secos, panecillos o panes rápidos
2	Para batir mantequilla, azúcar y la mayoría de masas para galletas
3	<b>MEDIANA</b> para la mayoría de las mezclas preparadas para pasteles
4	Para glaseado y puré de papas; masa para pan
5	Para batir claras de huevo; masa para pan
6	Velocidad <b>ALTA</b> para batir crema; masa para pan

## Sugerencias para el batido

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Esta tarea se puede hacer más fácil siguiendo estas sugerencias:

- Use un tazón de batido grande para que los ingredientes se puedan esparcir y sea más fácil mezclarlos.
- La mantequilla o la margarina deben estar a temperatura ambiente.

- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue una taza de harina a la vez.
- Para agregar trozos de chocolate o nueces a una masa o pasta muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

## *La limpieza de su batidora*

1. Siempre apague y desenchufe la batidora del tomacorriente antes de expulsar los accesorios.
2. Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque.
3. Limpie el cuerpo de la batidora y el cable con un paño limpio y húmedo.

**NOTA:** No use productos de limpieza o esponjillas abrasivos. Para reducir el riesgo de choque eléctrico no sumerja el cuerpo de la batidora ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
Col. Palmitas Polanco  
México, D.F. C.P. 11560  
Tel. 01-800-71-16-100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
-----------	--	--------	---	---------	--

Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía.

Para mayor información llame sin costo:

**Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  
**GARANTÍA DE 1 AÑO.**

#### COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transporte del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

#### LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

#### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

#### PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
  1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el translado.
  2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
  3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA ____ MES ____ AÑO ____	<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA)</b> Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>
----------------------------	---

## RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

### Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499  
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
Tel: 01 55 5235 2323  
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
Tel: 01 55 5563 8723  
Fax: 01 55 5615 1856

### Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700  
Fax: 01 81 8344 0486

### Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,  
S.A. DE C.V.  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480  
Fax: 01 33 3826 1914

### Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX  
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
Int. Hipermart  
Alamos de San Lorenzo  
CD. JUAREZ 32340 Chih.  
Tel: 01 656 617 8030  
Fax: 01 656 617 8030

Modelo:  
62695N

Tipo:  
M33

Características Eléctricas:  
120 V~ 60 Hz 2,15 A

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".